



TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise
Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Portugal,
Chile, Deutschland, Österreich und mehr...

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel: 069-82 360 360

E-Mail: info@tour-des-vins.de

www.tour-des-vins.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 12.00-20.00 Uhr

Sa. 10.00-16.00 Uhr

Weinprobe Do. - Sa., den 8.- 10. September 2016 (Sa. bis 18 Uhr)

- Weingut Altenkirch, Boogie, 2015, Rheingau, weiß, 0,75l** 6,50 €/ L 8,67 €
Der sommerlich leichte Boogie bringt Mineralität und Kräuter neben süßem Apfel, Birnen und Himbeeren ins Glas.
- Garofoli, Macrina 2015, DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, weiß, 0,75l** 6,80 €/ L 9,07 €
Ein Verdicchio zeichnet sich meistens, wie auch hier, durch Grapefrucht,- gekochte Birnen- und Kräuternoten aus. Auf der Zunge schmeckbar auch Mirabelle und Vanille. Die Zitrusnoten im Abgang sind lang anhaltend.
- Markus Schneider, Weißburgunder 2015, QbA Pfalz, weiß, 0,75l** 8,90 €/ L 11,87 €
Markus Schneider ist momentan einer der angesagten deutschen Winzer. Sein Weißburgunder duftet und schmeckt buttrig, nach Haselnüssen, Äpfeln und Birnen mit einem frischen Spritzer Zitrusaromen.
- Domaine Boudau, Le Clos Rosé 2015, AP Côtes du Roussillon, rosé, 0,75l** 7,95 €/ L 10,60 €
Dieser zart rosafarbene Wein ist mit seinen Noten von Zitrus, gelben Früchten, Zitronenmelisse, weißen Blüten und Honig der Gegenentwurf zum Petit Closi Rosé. *Coup de Coeur im Guide Hachette.*
- Domaine Boudau, Le Petit Closi Rosé 2015, IGP Côtes Catalanes, rosé, 0,75l** 6,40 €/ L 8,53 €
Der Closi Rosé ist ein dunkler Rosé, der in Mund und Nase Erdbeervariationen bietet. Ebenso finden sich Zitrone, Scharfgabe und ein Hauch von Minze. *Goldmedaille Paris 2016*
- Garofoli, Montereale 2015, IGT Marche, rot, 0,75l** 5,50 €/ L 7,33 €
Der leichte Sangiovese aus dem Gebiet Marken hat eine leicht mineralische Frucht, die an reife dunkle Kirschen und Veilchen erinnert.
- Schloss Westerhaus, Herbstgarten 2013, VDP Gutswein, QbA Rheinhessen, rot, 0,75l** 9,50 €/ L 12,67 €
Dieser Wein ist eine kraftvolle, dunkle Cuvée aus Cabernet, St. Laurent und Pinot Noir mit den Aromen eines Herbstgartens: Dunkle Früchte, Laub, Steinpilze, Buchsbaum und Jod. Harmonisches rundes Geschmacksprofil.
- Domaine la Croix Belle, Le champ du Coq 2014, IGP Côtes de Thongue, rot, 0,75l** 7,20 €/ L 9,60 €
Der Wein aus dem Süden Frankreichs riecht nach Brombeeren, Heidelbeeren, Teer und Bleistift. Diese dunklen Aromen werden am Gaumen durch dunkles Karamell und Pfeffer ergänzt.
- Finca las Moras, Dadá 2015, Argentinien, rot, 0,75l** 6,80 €/ L 9,07 €
Die Höhenlagen im Pedernal-Tal unterliegen den höchsten Temperaturschwankungen ganz Argentiniens und bringen Trauben von Kraft und Konzentration hervor. Im Duft des Weines zeigt sich eine saftige, dunkle Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten und Vanille. Am Gaumen Vollmilchschokolade und eingelegte Süßkirschen, Holunderbeeren und Espresso.
- Santa Rita, 120 Carmenere 2014, D.O. Valle Central – Chile, rot, 0,75l** 6,70 €/ L 8,93 €
Der Carmenere ist sehr fruchtbetont mit Schwerpunkt auf Kirschen und Brombeeren. Weiterhin kommen Noten von Schokolade und Wacholder hinzu. Kraftvoll.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Petra Cordes & Josef Zorn